

SOALHEIRO ESPUMANTE BRUTO NATURE 2019

Soalheiro Espumante Bruto Nature é um vinho espumante "fora da caixa", inspirado no método ancestral de produção de espumantes e com um especial contributo de inovação. Este vinho tem como referência o vinho Soalheiro Nature, o nosso Alvarinho sem a adição de sulfitos. Foram adicionadas Pérolas de Levedura ao vinho base sendo este depois engarrafado com uma rolha especial, permanecendo as Pérolas na garrafa até ao momento de consumo do vinho. As Pérolas, de sabor neutro, proporcionam um gás e uma textura muito delicados. Estas são bem visíveis, principalmente quando se acumulam no último copo, podendo inclusive ser degustadas. Beber o nosso Espumante Bruto Nature é uma experiência única que deve ser vivenciada com entusiasmo e com curiosidade.



Região

Minho IGP

Álcool (%)

12.5

Acidez Total (g/dm³)

4.9

Açúcar Residual

Bruto Nature

Castas

Alvarinho

pH

3.5

Acidez Volátil (g/dm³)

0.35



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O facto do nosso Espumante Bruto Nature ser tão especial, faz dele um vinho indicado para diversas ocasiões. Por um lado, pode ser apreciado só por si ao final do dia, proporcionando, pela sua intensidade de sabor, uma agradável sensação relaxante. Por outro lado, é também um excelente acompanhamento para queijos de sabor forte, gastronomia intensa, pratos de carne vermelha, feijoada ou ainda com legumes grelhados.



NOTAS DE PROVA

Soalheiro Espumante Bruto Nature tem uma cor dourada intensa e apresenta bolhas finas e elegantes. No nariz revela-se muito complexo, com notas de pão e de alguma mineralidade. Na boca o sabor é intenso e complexo. No último copo são visíveis as Pérolas de Levedura, de sabor neutro e comestíveis. Este é um vinho para todos aqueles que procuram experimentar algo diferente.



TERROIR

O Alvarinho que dá origem a este vinho provém das vinhas da Quinta de Soalheiro, situadas na região de Monção e Melgaço. Estas estão protegidas por uma cadeia de montanhas que proporciona um microclima único, onde a pluviosidade, temperatura e número de horas de sol são ideais para a boa maturação das uvas permitindo obter uma forte expressão das características desta casta. Os solos são graníticos e as vinhas certificadas em modo de produção biológico, ou seja, as uvas são cultivadas utilizando-se práticas que promovem a biodiversidade e o equilíbrio do ecossistema vitivinícola, garantindo assim, a sustentabilidade ambiental. Este modo de produção das uvas contribui para que o vinho base não tenha qualquer adição de sulfitos.



VINIFICAÇÃO

A base do Soalheiro Espumante Bruto Nature é o nosso Soalheiro Nature, produzido a partir de uvas Alvarinho vindimadas à mão. O mosto fermenta em aço inox sem adição de sulfitos. É depois submetido a uma fermentação maloláctica completa. O vinho é engarrafado com Pérolas de Leveduras, um produto resultante da investigação portuguesa, e que vão provocar, de uma forma inovadora, o início da fermentação secundária em garrafa. Assim, e, de acordo com o método ancestral de produção de espumantes, este vinho não vai ser sujeito ao "dégorgement" após a fermentação secundária e, por isso, vedamos a garrafa com uma rolha especial. O Bruto Nature envelhece durante 18 meses na nossa adega. O resultado final é um vinho feito com dosagem zero, logo um Bruto Nature, que continuará a envelhecer na garrafa até ao momento da sua abertura. Torna-se por isso, num vinho muito interessante para guardar na sua coleção.